42e Année. — Tome LXXXII · N° 2117 · Paris, 24 Janvier 1935

REVUE DE VITICULTURE

LA CRISE VITICOLE ET LES ŒNOLOGUES A LONGUE VUE

La *Revue de Viticulture* a reproduit une série d'articles que M. Astruc, directeur de la Station œnologique du Gard, avait déjà publiés dans la presse quotidienne.

L'un d'eux est intitulé : « La crise viticole et les œnologues à courte vue. » A propos de mon opinion sur la concentration des moûts, opinion qu'il se plaît à déformer d'ailleurs, M. Astruc prétend que, par des publications risquées (!) je serais l'auteur d'un véritable crime contre la viticulture, mon action ne serait pas désintéressée, je manquerais complètement de vues à longue portée, j'abuserais en bluffant de la vérité scientifique, ma malice a créé la guerre au couteau entre les plaines et les coteaux, j'ai compromis le bon renom de l'œnologie française, etc., etc...

M. Astruc ne me nomme pas, ce qui eût été de la plus élémentaire loyauté, mais il me désigne de façon si évidente que personne ne s'y trompe.

Il pourrait se souvenir que c'est moi qui lui ai ouvert la porte de l'œnologie officielle, il y a près de 40 ans, en le prenant comme préparateur à Narbonne dès sa sortie du régiment. Si j'ai contribué pendant cinq ans à le dresser aux travaux de chimie œnologique, je ne suis en rien responsable, ni de sa manière d'écrire, ni de l'éducation qui l'inspire, lesquelles sont bien faites pour éloigner de lui les contradicteurs.

Ce n'est donc pas à lui, c'est aux lecteurs de la *Revue* que je m'adresse.

Mon opinion sur la concentration des moûts est connue. Je l'ai exprimée tout au long d'une conférence que j'ai faite en janvier 1930, à Paris, à la Société des Viticulteurs de France, et quelques jours après à la Société des Agriculteurs de France. Elle a été publiée ; la *Revue* l'a reproduite.

J'y développe longuement qu'il y a tout avantage à ouvrir à la vigne des débouchés nouveaux, en développant la préparation des moûts concentrés et des gelées de raisin, pour tous les usages où ils peuvent être consommés directement.

Mais j'ai signalé l'erreur capitale que serait la mise en fermentation ultérieure des concentrés pour fabriquer des pseudo-vins, et j'ai insisté sur les dangers qui en résulteraient, en les assimilant aux maux qu'ont causés, il y a près de 50 ans, les fabrications de vins de raisins secs.

Cette opinion, je l'ai reproduite vingt fois depuis ; je la maintiens plus que jamais, de la façon la plus franche et la plus nette, avec les arguments précis que tout le monde a pu lire. Il est permis de discuter les arguments, il n'est pas permis, quand on est bien élevé, de discuter la bonne foi de celui qui les présente.

Deux buts sont envisagés dans l'emploi des concentrés en vinification :

La *pseudo-chaptalisation* pour relever le degré d'une autre vendange ou d'un autre vin ;

La *fabrication d'un pseudo-vin* par dilution et mise en fermentation des concentrés.

La loi qui, depuis peu, autorise la première de ces deux opérations, n'autorise pas la seconde. Si je désapprouve ce que la loi a autorisé, M. Astruc préconise ce qu'elle défend.

L'enrichissement des vins en alcool, par concentration partielle ou par addition limitée de moût concentré, a été comparé au sucrage et au vinage.

Il ne sera jamais préféré au sucrage dans les régions où celui-ci est autorisé. La loi de 1929 a supprimé le sucrage dans certaines régions. La loi de 1933 a eu la faiblesse d'autoriser la concentration dans ces mêmes pays, où la nature est assez généreuse pour que l'on n'ait besoin ni de concentration, ni de sucrage. Dans le Midi notamment, ces opérations ne font que camoufler des vins anormaux produits par des procédés de culture extravagants. Ceux qui les préconisent ne sont pas encore satisfaits : ils parlent de concentrer les vins faits ; ils réclament l'autorisation du vinage. Voici maintenant que, sous le nom de déshydratation, on propose un système de vinage caché, qu'on devrait plutôt appeler « dévinassage » que déshydratation ! Toutes ces tentatives sont encouragées par le *déblocage*, cette subtile manière d'obliger à concentrer ceux qui réprouvent ce procédé.

Quand donc comprendra-t-on que tous ces tripotages des vins naturels conduisent aux pires catastrophes ? M. Astruc lui-même n'a-t-il pas écrit que les vins obtenus par concentration partielle des moûts ont souvent besoin d'être « déverdis » ou « désacidifiés » avec de la craie ? Qu'est-ce que c'est que cette cuisine ? Nos vins ne sont-ils pas assez calomniés, méprisés par ceux qui ne les connaissent pas ? La réputation du Midi, — on l'a vu à la Chambre, — n'a pas besoin d'être affectée encore par des pratiques de cet ordre. J'ai beau être classé dans la catégorie des « œnologues à courte vue », selon M. Astruc, je ne suis pas assez myope pour ne pas voir et comprendre que nos vins n'ont pas besoin qu'on fournisse de nouveaux prétextes à les bafouer.

C'est une plaisanterie un peu grosse de prétendre que ceux qui combattent la concentration « créent la guerre au couteau entre les plaines et les coteaux » ! N'est-il pas évident que c'est la pratique de la concentration qui en est l'auteur responsable ? M. Astruc prend-il ses lecteurs pour des naïfs ?

Si les modifications de composition et de caractère que la concentration apporte dans les vins est le grand grief technique qu'on lui fait, le grand grief économique qui s'y ajoute et que je ne cesse de dénoncer, c'est cette prétention, écrite par M. Barbet, reproduite par M. Astruc, que la concentration permet de faire n'importe quel vin supérieur, vin de coupage remplaçant les Espagne (signé : Astruc), petits vins, vins de table, vins supérieurs, vins doux, vins de liqueur (signé Barbet), avec les moûts de n'importe quelle vendange !

C'est la glorification, l'extension de la culture surabondante des plaines, des

hauts rendements sans frein, quelle que soit la qualité. La qualité ? La concentration en tient lieu :

Trois cents hectos à 6 degrés par culture forcée peuvent, par concentration, donner 180 hectos à 10 degrés, 150 hectos à 12 degrés, ou 100 hectos de vin à 15 degrés, ayant encore 3 degrés de liqueur !

Et vous voudriez que les vignerons des coteaux demeurassent indifférents devant ces menaces de concurrence à bon marché ? Est-ce cela la politique de qualité ?

En vain l'on ergotera que l'on ne peut, d'après la loi, concentrer les moûts de plus d'un quart. Hier c'était un dixième, aujourd'hui un quart, demain ce sera sans limite.

Et puis, dès aujourd'hui, qui donc peut empêcher de concentrer un moût au delà de la limite légale ? Qui donc empêchera de concentrer un vin fait, provenant d'un moût concentré ? de le concentrer même plusieurs fois ? La répression des fraudes ? On sabote avec la concentration ce que ses procédés pouvaient avoir de bon !

C'est pourquoi je crie à tous les échos que l'on mutile les vins naturels, en leur enlevant ce qu'ils ont de plus précieux, et que l'on se ménage des lendemains cruels, quand on foule aux pieds l'équilibre que la Nature a établi entre les différents vignobles.

On aboutira à l'obligation d'abandonner les vignobles des coteaux qui seront écrasés par la concurrence déloyale faite à leurs vins. Ces contrefaçons forgées avec les produits des cultures forcées des plaines, maquillées de toutes manières, qu'elles soient sucrées, concentrées, vinées, déshydratées, désacidifiées, etc..., seront toujours passées au conformateur pour présenter une composition légale.

Je désire ne pas avoir la vue assez longue pour assister à ces catastrophes !

Reste la reconstitution de pseudo-vins avec des concentrés à hautes densités, transportés dans les colonies lointaines. C'est la grande idée de M. Astruc ! C'est là le caractère exclusif auquel on peut reconnaître, selon lui, la vue à longue portée des œnologues. Tout ce qui s'y oppose compromet le bon renom de l'œnologie française !

J'applaudis à tous les efforts que l'on peut faire pour exporter, soit dans nos colonies, soit dans les pays étrangers, des vins français, des jus de raisin ou des gelées de raisin. Mais il me répugne de penser qu'on veut encourager, là-bas, la fabrication de boissons vineuses qu'on juge nécessaire d'interdire en France. Ces fabrications vont y entraver la consommation, si faible qu'elle soit, des vrais vins de France. Il y a même beaucoup de chance pour que l'Espagne, la Grèce, la Turquie, les pays du Proche Orient profitent de cette aubaine et envoient dans ces mêmes colonies des raisins secs, avec lesquels on fera une boisson vineuse qui concurrencera aisément la première.

Mais une autre question se pose : trouvera-t-on en Indochine, au Congo ou à Madagascar des indigènes qui achètent et consomment ces boissons nouvelles ?

M. Astruc n'hésite pas.

Voyez son calcul : « Cinquante millions de Français d'outre-mer ! Très facile

« de convertir au vin un indigène sur cinq, soit dix millions ! On ne peut dans « ces pays chauds boire moins d'un litre de vin par jour, soit 365 litres par tête « et par an ! C'est donc un débouché inespéré de 36 millions et demi d'hecto- « litres ! »

Et la crise est résolue !

Moi qui suis un œnologue à courte vue, j'ai retenu qu'un certain industriel tchécoslovaque a calculé qu'il y a sur terre 800 millions d'hommes qui marchent pieds nus ; qu'on peut donc fabriquer des chaussures à l'infini. Il a monté beaucoup d'usines et... il est mort, en avion !... Il n'avait oublié qu'une chose, c'est que ces chaussures, on ne peut pas les vendre, parce que Soudanais, Iroquois et Chinois n'ont pas de quoi les payer !

J'avais la naïveté de croire qu'un Annamite ou un Tonkinois qui se nourrit chaque jour d'un poisson salé et de quelques grammes de riz, arrosés d'une infusion de thé, n'aurait pas de quoi se payer chaque jour un litre de pseudo-vin régénéré, dont le prix ne peut être moindre que 2 ou 3 francs. Sans doute n'ai-je pas la longue vue de M. Astruc !

Mais alors ? Alors que M. Astruc aille donc jusqu'au bout de sa brillante initiative :

Qu'il dise aux vignerons d'Algérie : « Renoncez à submerger de vos vins le « marché français, je vous ouvre un débouché de 36 millions cinq cent mille « hectolitres aux Colonies !... »

Que les Algériens acceptent ! et la crise sera vaincue par la magie de M. Astruc...

S'il n'y parvient pas, il est bien possible qu'on dise alors que « quelqu'un a compromis le bon renom de l'œnologie française » !

LUCIEN SEMICHON.

PULVERISATIONS ET MOUILLABILITE DES BOUILLIES (1)

IV. — Etude de la mouillabilité en fonction de la tension superficielle

(*Etude des mouillants*)

Le problème consiste à étudier la mouillabilité en fonction de l'abaissement de la tension superficielle, si l'on considère que cet abaissement entraîne une augmentation de cette propriété des bouillies. Nous tenons à signaler qu'ici même M. Desrue, Ingénieur agronome, a traité cette importante question en précisant qu'un certain nombre d'autres facteurs pouvaient avoir une action sur la mouillabilité des bouillies (N° 2035, 29 juin 1933 : Les Mouillants en agriculture).

En mesurant dans les différents cas la mouillabilité de la bouillie, au moyen de l'unité de mouillabilité que nous avons définie précédemment, on obtiendrait une série de nombres. En portant en abcisses les tensions superficielles et en ordonnées le nombre de mouillances, correspondant, on obtiendrait une

(1) Voir *Revue*, numéros 2215 et 2116, pages 21 et 37.

courbe de mouillabilité en fonction de l'abaissement de la tension superficielle, courbe que nous pourrions interpréter.

Nous n'avons pas étudié la question d'une manière aussi complète. Nous avons ajouté à une bouillie bordelaise et à une bouillie bourguignonne-types, différents mouillants du commerce, suivant les doses prescrites par les fabricants. C'est en somme *l'action de divers mouillants du commerce sur les bouillies* que nous avons étudiée dans un esprit plus pratique que scientifique. Nous avons donc admis que le but des mouillants était d'abaisser la tension superficielle des bouillies.

1° *Mouillants avec bouillie bordelaise :*

a) Diagramme de mouillabilité de la bouillie bordelaise.

Ce diagramme présente l'allure caractéristique que nous avons décrite précédemment, avec toutefois cette particularité que sa mouillabilité est supérieure à celle des bouillies fabriquées (1/6 de mouillance au lieu de 1/8, 1/9 et moins).

b) Diagramme de la bouillie avec 3 mouillants différents.

Nous prendrons comme exemple le diagramme obtenu avec le *mouillant A*. La caractéristique de ce diagramme est précisément de n'en pas avoir. Il est rigoureusement du même type que ceux que nous avons étudiés. Néanmoins, par rapport à celui de la bouillie témoin, les nombres de gouttes apparentes sont environ doublés pendant les 2 premières secondes.

Influence de l'augmentation du nombre de gouttes : l'augmentation du nombre de gouttes se traduit par un phénomène curieux. Le diagramme reste très sensiblement parallèle à celui de la bouillie témoin, mais il se trouve à la fois agrandi et décalé vers la droite, à partir de la deuxième seconde.

Etant donné qu'on peut pratiquement considérer que les deux diagrammes sont homothétiques, nous en concluons que l'abaissement de la tension superficielle de la bouillie n'a pas modifié le processus d'étalement des gouttes. En d'autres termes, la manifestation du phénomène de mouillabilité est inchangée. Par contre, le décalage s'est traduit par *un retard* d'une seconde dans l'apparition du phénomène.

Pour nous, la bouillie qui avait une mouillabilité primitive de 1/6 de μ n'a plus que 1/7 de mouillance. On peut considérer que le produit a fait perdre à la bouillie bordelaise pure $\frac{7}{42} - \frac{6}{42} = \frac{1}{42}$ de mouillance. C'est-à-dire le 1/7 de sa valeur primitive — qui correspond précisément au retard d'une seconde (7 au lieu de 6) dans l'apparition du phénomène. Cette remarque montre que la notion de temps caractérise la mouillabilité, et qu'elle peut être mesurée directement à l'aide de l'unité que nous avons définie.

Deux autres mouillants. — *Le mouillant B* présente un diagramme comparable à celui du mouillant A. Néanmoins, dès la 2e seconde, le nombre de gouttes diminue notablement, et devient très voisin de celui de la bouillie témoin. A partir de 2 secondes, ces deux diagrammes sont pratiquement confondus. En conclusion, bouillie seule et bouillie avec mouillant ont la même mouillabilité, soit 1/6 de mouillance.

Le mouillant C présente un diagramme plus voisin encore de la bouillie témoin. Il est cependant décalé sur la droite, provoquant un retard d'une seconde.

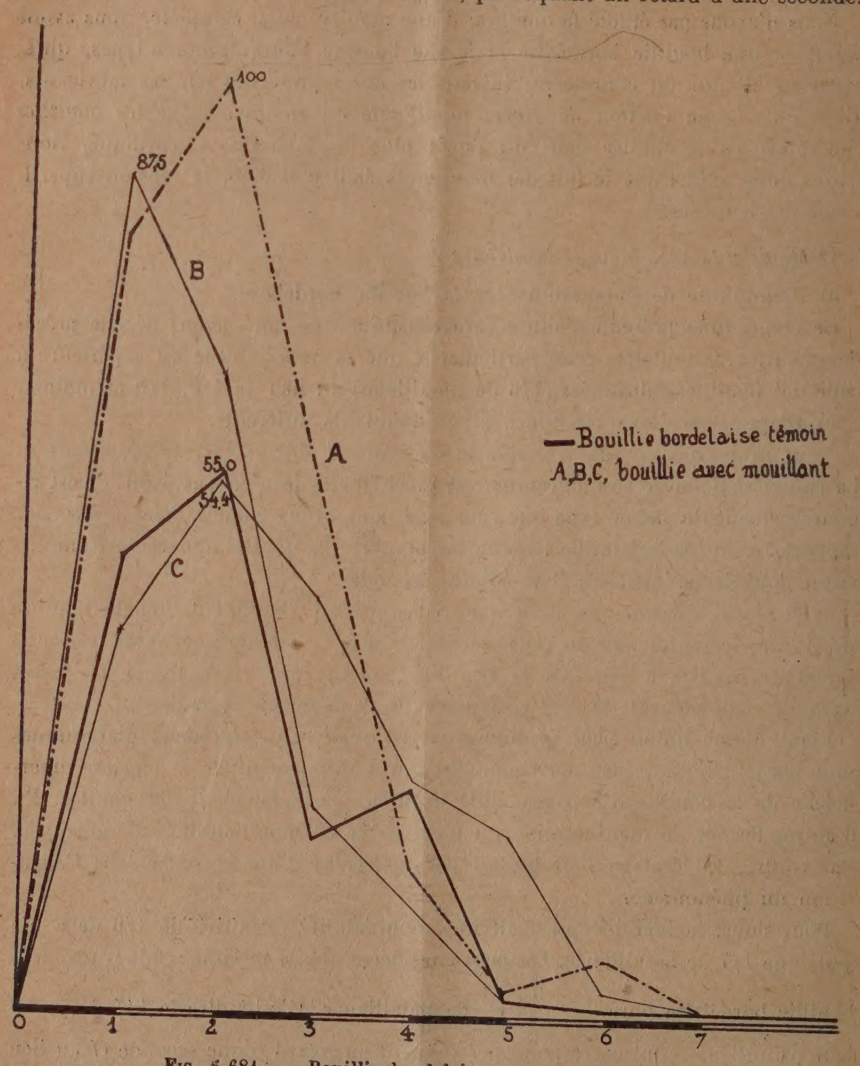


Fig. 5.681. = Bouillie bordelaise avec mouillants.

2° *Mouillants avec bouillie bourguignonne :*

Il nous semble inutile de faire une étude critique des diagrammes, étant donné qu'ils ne font que confirmer les observations faites avec la bouillie bordelaise. Il faut cependant remarquer que les deux mouillants *B* et *C* ont ici apporté une légère amélioration — de 1/6 la bouillie a été portée à 1/5 et 1/4 de mouillance.

Conclusions théoriques générales. — L'abaissement de la tension superficielle

agit sur la manifestation du phénomène de mouillabilité, néanmoins dans une très faible mesure, soit pour favoriser, soit pour retarder le phénomène.

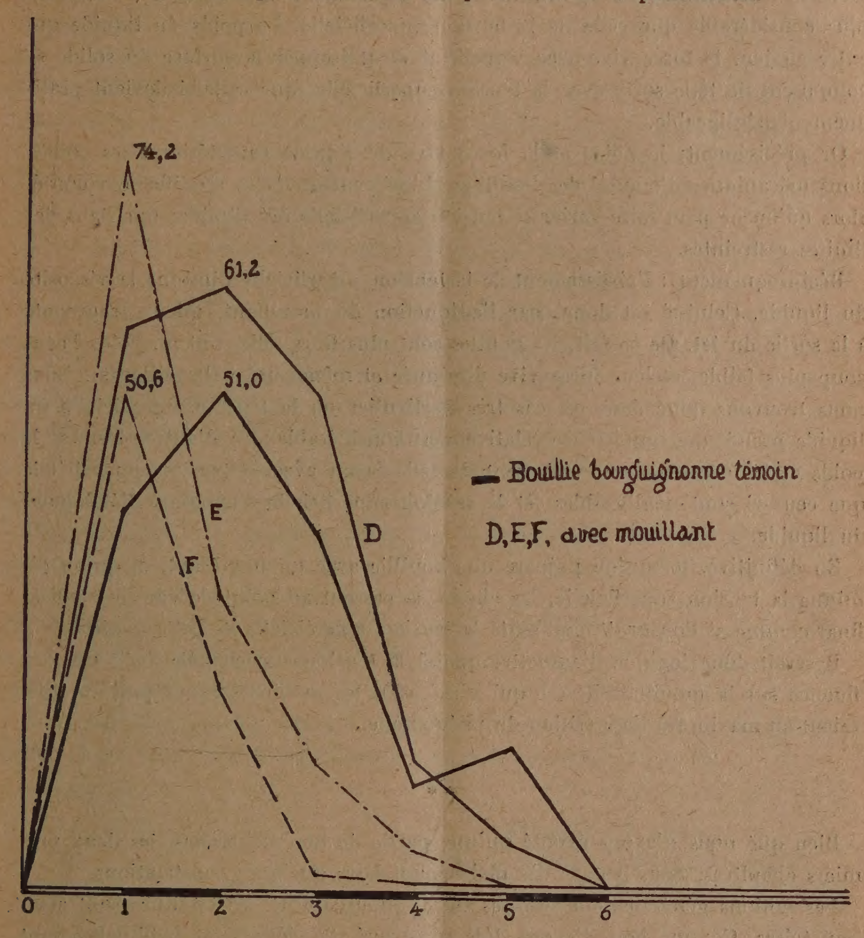


Fig 5.682. — Bouillie bourguignonne avec mouillants.

L'abaissement de la tension superficielle se traduit par une augmentation de l'importance de la phase goutte.

Dans la phase goutte, les gouttes ne présentent pas le phénomène de mouillabilité. Les gouttes sont pour la plupart d'un diamètre très petit. Or la phase goutte étant opposée à la manifestaion de la mouillabilié, il s'ensuit qu'au cours des premières secondes, l'abaissement de la tension superficielle *diminue* la mouillabilité.

De ce qui précède, on peut affirmer que le phénomène se présente d'une manière essentiellement différente, suivant qu'on l'examine sur un liquide au repos, ou sur un groupe de gouttes qui s'assemblent. Dans ce cas, la mouillabilité résultante n'est pas la résultante de la mouillabilité de chaque goutte (puisque

d'ailleurs une goutte a une mouillabilité nulle, ou infiniment petite). D'autres facteurs interviennent dont l'influence sur l'étalement du liquide est beaucoup plus considérable que celle de la tension superficielle. Le poids du liquide qui entre en jeu, la force vive avec laquelle il vient frapper la surface du solide se composent de telle sorte avec la tension superficielle, que celle-ci devient pratiquement négligeable.

Or précisément, le poids et la force vive du liquide caractérisent les conditions mécaniques d'emploi des bouillies. L'on peut donc les modifier à volonté, alors qu'on ne peut faire varier la tension superficielle des liquides que dans des limites restreintes.

Réciproquement : l'abaissement de la tension superficielle diminue la viscosité du liquide. Celui-ci est donc, par l'adjonction du mouillant, mieux fragmenté à la sortie du jet. De ce fait, les gouttes sont plus fines, elles ont un poids beaucoup plus faible, et leur force vive diminuée et même nulle (brouillards). Nous nous trouvons donc dans un cas très particulier où la tension superficielle du liquide prend une importance relativement considérable ; en d'autres termes, le poids et la force vive se composent de telle façon avec la tension superficielle que ceux-ci sont négligeables, et la tension superficielle s'oppose à l'étalement du liquide.

En définitive, lorsqu'on prépare une bouillie avec un mouillant, et qu'on diminue la tension superficielle, les choses se passent au point de vue du résultat final *comme si l'on avait augmenté la tension superficielle de cette bouillie !*

Il serait donc logique d'admettre que si la tension superficielle avait une influence sur la mouillabilité (ce qui n'est pas), les meilleurs mouillants retarderaient au maximum l'apparition du phénomène..

***

Bien que nous n'ayons exposé qu'une partie de nos recherches, les deux premiers chapitres, nous devons dès maintenant faire quelques constatations.

Les notions généralement admises sur la mouillabilité des bouillies sont assez imprécises. Comme nous l'avons déjà remarqué, les définitions habituelles sont plutôt des descriptions, faites par des praticiens, et d'après nature. Mais pour un praticien, peu importe la rigoureuse précision des termes ou d'une définition. Il ne fait pas du « laboratoire ». Tel traitement a été bien exécuté, et la bouillie « fait bien ». En terme de métier, la bouillie a bien mouillé, elle est donc mouillante. Il lui semble inutile de chicaner sur les mots.

Nous en avons évidemment décidé autrement ; et, comme à la base de toute étude sérieuse il faut préciser ses termes, nous avons posé une définition ; c'est en somme une définition de l'étalement des liquides pulvérisés. Nous nous sommes inspirés largement des anciennes notions décrites par les praticiens — que nous n'avons fait que compléter.

Nous pouvons classer par ordre d'importance les deux premiers facteurs que nous venons d'étudier. L'on peut affirmer que le facteur *temps* est le facteur primordial de la mouillabilité — au point de vue des traitements.

En effet, si le temps ne « comptait pas », le problème de l'étalement du liquide sur les feuilles, qui demande du temps, ne se poserait pas.

Pour fixer les idées, en prenant un cas extrême, *si l'on avait le temps* de faire pour tout un vignoble l'expérience de la feuille de vigne plongée dans un seau de bouillie, en recouvrant 100 % de la surface à protéger, il serait bien inutile de s'occuper de l'efficacité des traitements liquides anticryptogamiques. La protection serait naturellement de 100 % (1). Ce n'est malheureusement pas le cas, il faut aller vite et bien et... : c'est pourquoi des pulvérisateurs ont été inventés, la rapidité des traitements étant d'une importance capitale.

Pour les mêmes raisons, la tension superficielle est un facteur négligeable. En effet, quels que soient les produits que nous avons pulvérisés, la phase goutte a toujours duré deux à trois secondes, et la mouillabilité totale, *indispensable*, n'est apparue qu'au bout de 6 à 8 secondes. A supposer qu'en dépit de nos conclusions sur les mouillants (nous prenons toujours un cas extrême) l'on arrive à doubler ou tripler la mouillabilité par un mouillant, il faudra encore 2 à 3 secondes pour que le phénomène se manifeste. Or en pratique, bien rares sont les vignobles traités plus d'une seconde par unité de surface. *Et d'ailleurs ce temps est encore beaucoup trop grand pour être économique.*

De toute façon, l'on serait toujours à la phase goutte ou intermédiaire et... le résultat final serait à peu près le même que sans mouillant.

Ces deux premiers chapitres ont surtout été destructifs. Ceci n'a rien d'étonnant puisque notre appareil nous a permis de contrôler les résultats d'une technique établie empiriquement. Il eût été surprenant que cette technique fût complètement satisfaisante.

Nous espérons que les chapitres suivants, notamment l'étude de la mouillabilité en fonction de la pression, seront au contraire constructifs (2).

(A suivre.)

SERGE F. HÉRANGER,
Ingénieur agricole, ingénieur conseil.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins, pendant le mois de décembre 1934 (H. A.). — Les transferts de blocage et de distillation. — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — L'arrachage des vignes (E. Allovon). — Maison des vins de France : Salon permanent. — Bibliographie.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins à fin décembre 1934. — Le *Journal officiel* du 16 janveir a publié les chiffres suivants :

Pour les sorties des chais des récoltants, 3.883.377 hectolitres, ce qui est peu. Le total, pour les trois mois de la campagne, n'est que de 17.580.472 hectolitres contre 17.526.299 hectolitres des trois mois correspondants de l'an dernier, alors que la récolte est incomparablement plus importante.

(1) D'ailleurs cette méthode est employée pour la protection du raisin de luxe.

(2) Dans ce chapitre, les résultats ne sont que partiels. Ils sont surtout donnés à titre d'exemple, pour préciser le sens pratique de nos recherches. Ils seront complétés au chapitre suivant.

La consommation taxée s'élève à 3.753.951 hectolitres, chiffre réduit, comme pour tous les mois de décembre (25 jours seulement), mais inférieur, un peu, à celui de décembre dernier (3.839.013 hectolitres). Pour les trois mois, le total n'est que de 12.259.265 hectolitres contre 12.706.204 hectolitres en décembre 1933. Or les vins sont moins chers, à la consommation, que l'an dernier.

Les stocks du commerce sont encore très élevés : 15.561.923 hectolitres contre 14.186.562 hectolitres l'an dernier à pareille date.

Ces chiffres sont loin d'indiquer la reprise des affaires attendue avec le vote de la loi du 24 décembre. Espérons que pour janvier son action se fera sentir.

Pour le moment, on signale un mouvement actif de vente des Noahs, des vins d'hybrides et des vins de petit degré qui sont achetés pour le transfert du blocage et de la distillation. L'administration prend des mesures, un peu tard, pour préciser le sens des articles, mal interprétés, de la loi sur ce point. — H. A.

Les transferts de blocage et de distillation. — La note suivante émane de M. le directeur général des Contributions indirectes :

« On a demandé de divers côtés si les transferts de blocages déjà autorisés dans le passé pourraient continuer à être pratiqués cette année-ci. Sur avis de la Commission interministérielle de la viticulture, et afin d'éviter des abus criants, il a été décidé qu'un transfert ne pourrait être apuré par la concentration des moûts ou des vins, ni par la fabrication des mistelles. Par conséquent, un viticulteur qui a procédé à la concentration, ou qui a fabriqué des mistelles, ou expédié des moûts à un mistelleur, peut, conformément aux termes de l'article 7 de la loi, se libérer ainsi de son blocage personnel, mais il ne peut, à aucun titre, atténuer en tout ou en partie le blocage d'un tiers dont il aurait pris la charge.

En ce qui concerne la distillation, les transferts sont subordonnés à la condition que les vins de remplacement présentent toutes les caractéristiques fixées par les décrets pour que les vins de la région soient réputés propres à la consommation de bouche. Cette preuve doit résulter de la présentation au service des Contributions indirectes d'un certificat d'analyse. En outre, et pour éviter que la distillation obligatoire ne vienne pas indûment atténuer des blocages, il a été décidé qu'un viticulteur se chargeant du blocage d'un tiers et soumis lui-même à la distillation obligatoire, devrait, avant de pouvoir atténuer le blocage dont il a pris la charge, expédier en distillerie la quantité de vin nécessaire pour fournir la prestation qui lui est imposée personnellement.

Exemple : Jean, qui a récolté 300 hectos, et qui doit distiller obligatoirement quarante hectos, accepte un transfert de blocage de cinquante hectos. Pour libérer ce blocage, Jean doit expédier en distillerie 9\ hectos, c'est-à-dire les 40 hectolitres lui incombant en propre et les cinquante hectos transférés.

Autre exemple : Paul, qui a récolté 4.000 hectos, est bloqué de 1.333 hectos. Il doit, par ailleurs, fournir 110 hectos d'alcool pour lesquels, en raison du degré de sa récolte, 1.400 hectos sont nécessaires. Il se charge d'un transfert de blocage de 500 hectos. Ce transfert ne sera atténué ou apuré, le cas échéant, qu'au moment où Paul aura distillé ou fait distiller les 1.400 hectos qui sont nécessaires pour produire la quantité d'alcool dont la fourniture lui est personnellement imposée.

Les transferts ne peuvent être opérés sur des vins à appellation d'origine, mais il est bien évident que les récoltants de vins à appellation d'origine peuvent transférer leur distillation ou leur blocage chez un viticulteur qui récolte des vins sans appellation.

Une particularité est à signaler en ce qui concerne les régions des Charentes et du Gers : dans les Charentes, aucun transfert n'est possible sur les vins issus d'autres cépages que les hybrides producteurs directs, car la distillation de ces vins donne droit, pour les eaux-de-vie obtenues, à l'appellation Cognac. Mais, dans les Charentes, comme partout ailleurs, des transferts sont possibles sur des hybrides producteurs directs.

Dans le Gers, et dans certains cantons voisins de ce département, tous les vins,

quelle que soit leur nature, permettent à l'heure actuelle d'obtenir des eaux-de-vie ayant droit à l'appellation Armagnac. En principe, les transferts de blocage seraient donc impossibles dans ces régions.

Une enquête est toutefois en cours, et s'il est démontré que les quantités de vins utilisés cette année-ci pour la production de l'Armagnac correspondent au volume qui sert en moyenne à cet usage, des autorisations de transfert pourront être accordées. En ce qui concerne la distillation obligatoire, les viticulteurs qui, pour une cause quelconque, ne désirent pas procéder à des transferts, ont le choix entre deux solutions : ou bien, utiliser leurs propres vins, ou bien acheter, soit des vins, soit de l'alcool, produit postérieurement au 20 décembre 1934. Mais, dans cette dernière hypothèse, si la preuve formelle n'est pas rapportée que les vins mis en œuvre étaient propres à la consommation de bouche, l'opération est considérée comme ayant un caractère commercial. Les intéressés seront, par conséquent, soumis à toutes les obligations des commerçants. Tel serait, en particulier, le cas si les alcools fournis pour leur compte proviennent de la distillation de lies claires.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La température qui s'était brusquement refroidie pendant quelques jours au début de ce mois, s'est de nouveau radoucie avec temps sec, et beau soleil. Ce qui a permis de continuer les travaux de culture un peu en retard à cause des pluies fréquentes et des vents humides marins qui maintenaient l'eau à la surface du sol.

La taille est bien avancée et les labours se poursuivent activement. Les fumures seules restent en retard, surtout parce que le viticulteur qui n'a pas vendu son vin hésite à engager des dépenses.

Il faut pourtant se mettre dans l'idée que si on épuise le sol par des récoltes abondantes comme la dernière, il faut lui rendre sous forme d'engrais les éléments fertilisants et nutritifs qui permettent à la plante de s'alimenter pour vivre robuste et continuer à produire des récoltes.

Il y a souvent des économies mal raisonnées, qui se traduisent par des pertes.

De plus, lorsqu'une plante est épuisée ou peu robuste, elle est beaucoup plus sensible aux maladies que nous sommes obligés de combattre en dépensant beaucoup d'argent.

Aujourd'hui, le viticulteur doit bien diriger son travail dans l'exploitation, pour que toutes les dépenses soient justifiées et utiles à une bonne production de récolte.

Les fumures et la lutte contre les maladies et les insectes nuisibles entrent dans la catégorie des dépenses utiles et même indispensables.

Il faut maintenant profiter des belles journées pour terminer la taille et pratiquer les traitements d'hiver contre tous les parasites, avant le départ de la végétation. Il ne faut pas oublier que dans notre région méridionale, lorsque l'hiver n'est pas rigoureux, les bourgeons des arbres fruitiers et de la vigne commencent à gonfler en février.

Les amandiers seront certainement en fleurs à la fin de ce mois, sur le littoral de la Méditerranée.

Outre les traitements aux arséniates, aux émulsions d'huile d'anthracène, nous recommandons un traitement simple et peu coûteux que nous avons déjà décrit, le badigeonnage ou l'aspersion par des jets puissants, d'une composition de 3 kilogs de chaux et de 250 à 300 grammes de permanganate de potasse agricole dans 100 litres d'eau.

Les plantations d'arbres fruitiers et de vignes doivent être faites dans notre région chaude et sèche l'été et quelquefois au printemps, avant le mois de février, lorsque les gelées ne sont pas trop fortes en janvier. S'abstenir de planter et de tailler les végétaux pendant les périodes ou les journées où la température est au-dessous de zéro.

A la cave, il faut surveiller l'ouillage des foudres ou des cuves remplis de vin.

Pratiquer les seconds et troisièmes soutirages par temps sec et beau, en observant tous les soins de propreté des appareils utilisés et des récipients vinaires.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Nos marchés vinicoles sont un peu plus fréquentés par les viticulteurs et les courtiers que ceux des semaines précé-

dentes. Les demandes d'échantillons par les courtiers sont plus nombreuses qu'auparavant ; mais les transactions restent toujours rares, parce que les cours ne progressent pas comme le voudraient les viticulteurs.

Les prix pratiqués pour les vins des régions situées en dehors de la zone de la vigne ont habitué les négociants de Paris et des centres de consommation à payer des prix dérisoires. Il est vrai que les vins de ces régions, quoique supérieurs à ceux des années précédentes, sont bien inférieurs comme qualité et ne peuvent pas être bus seuls.

Jusqu'à aujourd'hui, il ne s'est vendu, dans le Midi, que des vins anormaux ou inférieurs. Tous les beaux et bons vins, qui sont en nombre cette année, attendent dans les foudres et les cuves des jours meilleurs. Espérons que la stabilisation et la fermeté des cours se traduira sous peu par une légère augmentation. Augmentation que les propriétaires viticulteurs ne devront pas essayer d'exagérer. Le vin doit rester à un prix raisonnable si l'on veut que la consommation augmente, à condition de servir une boisson exempte de tous reproches.

Le plus grand effort doit être fait pour augmenter la consommation du vin en France et favoriser l'exportation. Le viticulteur, à quelque région qu'il appartienne, doit rechercher à produire la qualité et non la quantité. Au lieu de se faire la guerre et de se discréditer entre régions françaises ou entre associations viticoles et vinicoles, il serait préférable que tous les viticulteurs soient d'accord pour défendre l'intérêt général en faisant quelques sacrifices particuliers.

Nous avons lu avec peine, dans un des derniers numéros de la Revue, une critique d'un viticulteur bourguignon contre les vins du Midi où nous récoltons pourtant des vins supérieurs naturels valant plus que certains vins sucrés de Bourgogne. Les vins de 11° ne sont pas rares dans notre région cette année.

Il y a trop de polémiques sur les journaux politiques locaux et régionaux entre personnalités et associations où la politique et la démagogie jouent un trop grand rôle. A la première crise de mévente en 1907, tous les viticulteurs se sont groupés dans une grande association, la C. G. V. qui a eu une puissance remarquable jusqu'au moment où elle s'est mise sous la tutelle d'une personnalité politique appartenant à un parti de révolution et de partage de la propriété. Ce personnage sans valeur personnelle, mais habile et audacieux autant qu'ambitieux, a tenu un certain temps les dirigeants de la C. G. V. par des décorations.

Maintenant que les nouveaux dirigeants de la grande association viticole ayant vu clair et peut-être plus indépendants avec moins d'ambition, ont voulu s'affranchir du joug du personnage politique encombrant, celui-ci a suscité la création de multiples groupements viticoles qui se critiquent au lieu de travailler en commun pour relever la viticulture. On cherche à opposer la grande culture à la moyenne et à la petite, une région à une autre.

Après la naissance de la Ligue des petits et moyens viticulteurs dans l'Hérault, qui n'est qu'un organisme dirigé par le président de la Commission des boissons de la Chambre, nous apprenons la constitution, dans les Pyrénées-Orientales, de l' « Union corporative agricole des Pyrénées-Orientales ». Dans son premier ordre du jour, cette association, qui se dit agricole, ne parle que de viticulture. C'est donc un nouvel organisme viticole où probablement quelque personnalité se mettra en vedette.

C'est cette division et cette dispersion de forces qui fait la faiblesse des viticulteurs.

Pourquoi les petits et moyens viticulteurs, qui sont le nombre, n'ont-ils pas adhéré en masse à la C. G. V. où ils auraient fait prévaloir leur manière de voir ?

Le gouvernement a intérêt à pulvériser les groupements trop puissants pour diminuer leur force. Or, il y a longtemps que le président de la Commission des boissons de la Chambre s'entend avec tous les gouvernements qui se succèdent pour diviser la C. G. V. et amoindrir sa puissance pour la mettre dans leur poche. — E. F.

L'arrachage des vignes. — Des projets récents de MM. Flandin et Barthe ont mis à l'ordre du jour le problème de l'arrachage des vignes. Ces deux projets prévoyaient l'arrachage obligatoire d'une partie du vignoble selon diverses mo-

dalités. Dans l'ensemble, ils n'ont pas provoqué un grand enthousiasme et sont rentrés dans l'ombre.

Mais depuis une nouvelle idée se fait jour : celle de l'arrachage volontaire. Ainsi les mêmes faits se reproduisent ; on adopte les mêmes méthodes d'après-guerre où, pour relever les finances de l'Etat, on imagina, après l'échec de la taxe civique, et par manque d'audace et de fermeté, la contribution volontaire qui fut un complet fiasco.

En sera-t-il de même en viticulture ? Ces deux questions : arrachage obligatoire ou volontaire n'ont pas été assez fouillées pour qu'il soit possible de répondre catégoriquement.

Nous savons bien que l'arrachage obligatoire serait le moyen héroïque de faire disparaître la surproduction permanente, mais se trouvera-t-il un Parlement et un Gouvernement pour voter et imposer une telle mesure et pour triompher des objections économiques, politiques et sentimentales qui lui seront opposées ?

L'efficacité de l'arrachage volontaire nous paraît moins démontrée. S'agirait-il d'arrachage sans compensation ? Ce serait alors la répétition de la livraison des pièces d'or et de la contribution volontaire.

Dans le cas d'arrachage avec compensation, ce pourrait être par contre, combinaison de malins, sans avantage pour la collectivité.

S'il s'agit d'arracher quelques mauvaises vignes, pour se débloquer, il y aura des partisans, mais alors, comment la loi pourrait-elle trouver les excédents à bloquer ou distiller, sinon en écrasant un peu plus les autres viticulteurs ?

Il convient d'étudier à fond ces projets avant de se prononcer.

Il y a un autre mode d'arrachage et c'est pour nous le plus certain ; c'est l'arrachage consécutif à l'inculture et auquel nous courrons tous. Il est certain que lorsque la production devient déficitaire, nombre de vignerons arracheront d'eux-mêmes.

Et lorsque, par le fait de l'inculture généralisée, la récolte sera insuffisante aux besoins, sans doute réclamera-t-on alors de nouvelles libertés de plantations ?

Quelle sera à ce moment l'attitude des arracheurs volontaires ? Rentreront-ils dans le droit commun ? Ou seront-ils toujours privés eux et leurs descendants du droit de planter ?

Autant de questions complexes qui méritent d'être approfondies.

S'il s'agit, d'autre part, de payer les indemnisations avec le produit de nouvelles charges à imposer à la viticulture, nous crions casse-cou. La récente augmentation des droits de circulation prouve que le Gouvernement entend toujours faire supporter à la viticulture tout ce qu'on lui réclame en fait d'indemnisation quelconque, soit d'achat d'alcool, soit de primes à l'arrachage, etc., etc.

Pas d'emballement et cherchons la formule exacte. — E. Allovon, *président du Syndicat des Vignerons du Gard (C. G. V.).*

Maison des Vins de France. Salon permanent. — Depuis déjà longtemps, il n'est question dans les colonnes de nos journaux les plus autorisés que de la grande détresse de nos vins de France. Nous apprenons ainsi que le chiffre de nos exportations a baissé dans des proportions inquiétantes, et partout, on réclame une action en faveur de nos crus merveilleux et inégalables.

Quelques manifestations courageuses, émaillées de discours grandiloquents, mais hélas sans lendemain, parce qu'isolées, et trop restreintes, ont bien de temps à autre fixé l'attention sur quelques-unes de nos régions les plus estimées. Elles n'ont pas eu le succès qu'on espérait.

C'est pourquoi quelques personnes ont pensé que s'il était bien d'écrire, bien également de discourir, il était préférable d'agir. Aussi, mettant au service d'une cause méritante entre toutes une certaine expérience acquise, une foi ardente et un inlassable dévouement, elles ont créé un organisme appelé à un grand retentissement, sous la forme d'un Salon permanent auquel on a donné le nom si simple et si significatif à la fois de Maison des Vins de France.

Aucun effort semblable, apparaît-il, n'a jamais été tenté qui consiste à réunir dans un cadre merveilleux, situé dans la voie la plus connue de notre capitale, l'avenue des Champs-Elysées, un centre permanent d'exposition, de dégustation et de vente des meilleurs crus de notre terroir.

Si l'on ajoute à cela que cette exposition, entretenue de fêtes régionales, sera soutenue par un restaurant de tout premier ordre où la cuisine régionaliste permettra d'apprécier dans une ambiance voulue nos vins les plus délectables, on conviendra que cette manifestation grandiose et continue, d'envergure non encore égalée, aura des effets qui se feront fructueusement sentir, tant au bénéfice de la propagande générale des Vins de France, qu'à celui plus particulier de chaque producteur.

Mais il est du devoir de tous ceux qu'intéresse cette question, nationale au plus haut chef, de ne nous ménager ni leurs efforts ni leurs appuis, afin que cette œuvre acquière dès le début, et l'ampleur et le retentissement qu'on est en droit d'augurer.

Nous avons pensé que le devoir des fondateurs était de s'adresser d'abord à tous ceux qui, par leur situation, ont avantage à vouloir le succès de cette entreprise, et de leur exposer les bénéfices qu'ils doivent en retirer.

C'est dire qu'ils sont à votre disposition pour vous donner tous les renseignements que vous pouvez désirer, et qui doivent décider de votre concours.

Il suffira de s'adresser dès maintenant aux bureaux de la Maison des Vins de France, 28, rue Mogador, Paris (Pig. 97/46) où le meilleur accueil sera réservé.

Nous conservons le ferme espoir que tous nos producteurs, dont l'intérêt est intimement lié à cette œuvre, auront à cœur de faire revivre chez nous et dans le monde entier la haute considération qui s'est attachée à nos vins, et la faveur avec laquelle on savait, au cours de longs recueillements gastronomiques, les déguster.

Ils auront ainsi contribué, pour une grande part, à la Renaissance du Vin de France.

Bibliographie

Aménagement des Fumiers et Purins, par Max Ringelmann, professeur de Génie rural à l'Institut agronomique, 2e édition, revue et mise au point par M. Verchère, chef de travaux à l'Ecole d'Agriculture de Grignon. Un volume 12 × 19 de 226 pages avec 110 figures. Broché : franco, 7 fr. 70. Librairie Agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (6e).

L'ouvrage célèbre du savant professeur à l'Institut agromonique étant épuisé, M. Verchère a bien voulu le revoir et mettre au point une seconde édition à laquelle on a incorporé la fabrication du fumier artificiel et son emploi en horticulture.

Il est à peine besoin de rappeler l'importance du fumier dans l'économie agricole. Aussi sa confection rationnelle est-elle capitale si l'on veut éviter des pertes parfois considérables de matières fertilisantes très précieuses spécialement en période de crise agricole.

Voici le sommaire abrégé de cet ouvrage essentiel en agriculture : De la confection du fumier, des fumières, données numériques sur le fumier, établissement d'une fumière, des citernes à purins, canalisation des purins. Emploi des purins, encouragements des offices agricoles, le fumier artificiel ; fumières, citernes à purin et salubrité publique.

Sans aucun doute, cette nouvelle édition rencontrera près du public le même succès que sa devancière. — Sur demande, envoi gratis et franco du Catalogue de la Librairie Agricole.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 120 fr. et au-dessus ; 10°, 130 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 165 fr. Vin blanc supérieur, 180 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus ; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

BORDEAUX. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 11.000 à 12.000 fr. ; 2es crus, de 5.800 à 6.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 5.000 à 7.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.800 fr. ; Paysans, 1.500 à 1.700 fr. — Vins rouges 1932, 1ers crus Médoc, de 4.000 à 5.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.200 fr. ; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres ; Paysans, 1.200 à 1.400 fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr. ; Graves, 2.300 à 2.700 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Mâcon 1res côtes, de 175 à 250 fr. ; Mâconnais, 150 à 180 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 250 à 300 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 300 à 500 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 150 à 175 fr. Vins blancs de Blois, 130 à 150 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 270 à 350 fr. Gros plants 90 à 150 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

ALGÉRIE. — Rouges, de 5 fr. » à 6 fr. 50 le degré. Blanc de rouge, 6 fr. à 6 fr. 50.

MIDI. — *Nîmes (21 janvier 1935).* — *Cote officielle :* Vins rouges, Montagne, de 5 fr. 75 à 6 fr. 25 le degré ; Costières, 6 fr. 50 à 7 fr. ; Trois-six B. G. 240 à 250 fr. ; trois-six de marc, 230 à 235 fr. Eau-de-vie de marc, 225 à 230 fr.

Montpellier (5 janvier). — Vins rouges, de 5 fr. 50 à 6 fr. », logés, » à » le degré ; Rosé. » à » fr. ; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. » ; Eau-de-vie de marc à 52°, 240 à 245 fr. ; Eau-de-vie de vin à 86°, 250 fr. les 100 degrés. Alcool extra-neutre, 325 fr.

Béziers (6 janvier). — Plaine, 7° à 8°5, de » à » fr. ; Coteau, 8°5 à 10°, de » à » fr. ; blancs supérieurs, » à » fr. ; 3/6 de marc 86°, de » à » fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (20 janvier). — Marché d'Olonzac, 5 fr. 75 à 6 fr. le degré.

Perpignan (19 janvier). — Vins rouges de 5 fr. 25 à 6 fr. » le degré.

Carcassonne (19 janvier). — Nouveaux de 5 fr. 50 à 6 fr. le degré.

Narbonne (21 janvier). — Vins rouges 8°5 à 12°, de » fr. » à » fr. ». Vins rouges 12° et au-dessus, » fr. » à » fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 77 fr. le quintal, orges, 48 fr à 50 fr. ; escourgeons, 53 fr. à » fr. ; maïs, 50 fr. à 56 fr. 50 ; seigle, 52 fr. » à 53 fr. 50 ; sarrasin, 58 fr. à 62 fr. ; avoines, 46 fr. » à » fr. — Sons, 37 fr. à 40 fr. — Recoupettes, de 32 à 36 fr. — Farines, 158 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 90 à 120 fr., saucisse rouge, de 55 à 70 fr. ; Esterting, de 45 à 70 fr. — Nouvelles d'Algérie, 120 à 170 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 100 fr. à 125 fr. ; paille d'avoine, de 110 fr. à 135 fr. ; paille de seigle, 100 fr. à 200 fr. ; luzerne, 210 fr. à 285 fr. ; foin, 240 fr. à 300 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 600 à 870 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. » ; Coprah, 65 à 72 fr. ; Arachides extra blancs, 58 à 60 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 193 fr. 50 à 194 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — BŒUF, 5 fr. » à 14 fr. ». — VEAU, 6 fr. » à 14 fr. 50. — MOUTON, 6 fr. » à 30 fr. ». — DEMI-PORC, 5 fr. » à 7 fr. ». — LONGE, de 7 fr. 50 à 11 fr.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30 ; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50 ; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20 ; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 43 fr. ; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. » ; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs ; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamido en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 115 fr. ; trituré, 92 fr. — Sulfate de cuivre macclesfield gros cristaux, janvier, 127 fr. les 100 kgs ; neige, 132 fr. ». — Sulfate de fer, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — Chaux, 31 fr. — Chaux blutée, de 70 % = 76 fr. la tonne. — Plâtre cru tamisé, 45 fr. — Carbonate de soude Solvay, 46 fr. 50 (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 7 fr. le sac de 100 kilos. — Nicotine à 800 gr., 350 fr. — Arséniate de plomb, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — Arséniate de chaux (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — Suifs glycérinés, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Oranges, 160 à 230 fr. — Mandarines, 230 à 280 fr. — Poires de choix, 400 à 700 fr. ; communes, 80 à 250 fr. — Pommes choix, 300 à 550 fr. — Pommes communes, 60 à 180 fr. — Bananes, 325 à 375 fr. — Noix, 250 à 400 fr. — Marrons, de 200 à 280 fr. — Artichauts, de 75 à 180 fr. — Endives, 100 à 150 fr. — Choux-fleurs, 120 à 425 fr. — Choux de Bruxelles, 70 à 185 fr. — Epinards, 80 à 130 fr. — Tomates, 250 à 300 fr. — Oignons, 50 à 90 fr. — Poireaux, 60 à 140 fr. les 100 bottes. — Laitues, 20 à 50 fr. le 100.

Le Gérant : H. BURON.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.